

(19)



Europäisches Patentamt  
European Patent Office  
Offic européen des brevets

(11) Numéro de publication:

**0 062 565**  
**A1**

(12)

## DEMANDE DE BREVET EUROPEEN

(21) Numéro de dépôt: 82400535.9

(51) Int. Cl.<sup>3</sup>: **C 07 H 13/06**

(22) Date de dépôt: 24.03.82

(30) Priorité: 06.04.81 FR 8106839

(71) Demandeur: **BLOHORN S.A., 01 B.P. 1751, Abidjan 01 (CI)**

(43) Date de publication de la demande: 13.10.82  
Bulletin 82/41

(72) Inventeur: **Musso, Sandro, B.P. 1751, Abidjan (CI)**  
Inventeur: **Pages-Xatart Pares, Xavier, B.P. 1751, Abidjan (CI)**  
Inventeur: **Bouvron, Catherine (née Ferrenbach), B.P. 1751, Abidjan (CI)**

(84) Etats contractants désignés: **BE CH DE FR GB LI NL**

(74) Mandataire: **Peuscet, Jacques, Cabinet Peuscet 3, Square de Maubeuge, F-75009 Paris (FR)**

(54) **Procédé de fabrication d'esters de sucre et notamment de saccharose.**

(57) **Procédé de fabrication d'esters gras de sucre acylés. On commence par acyler le sucre par au moins un acide carboxylique en C<sub>2</sub>-C<sub>4</sub> ou son anhydride, l'on extrait le sucre acylé puis on estérifie un alkyl-ester d'acide gras, notamment un méthyl-ester, avec le sucre acylé. Application aux additifs pour les industries alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques.**

**EP 0 062 565 A1**

ACTORUM AG

PROCEDE DE FABRICATION D'ESTERS DE SUCRE ET NOTAMMENT DE SACCHAROSE.

La présente invention a trait à un procédé de fabrication des esters de sucre, et notamment de saccharose, et d'acides gras. Les esters gras de sucre ainsi obtenus sont utilisables notamment comme additifs pour les industries alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques.

On connaît déjà différents procédés de fabrication d'esters gras de sucre et notamment de saccharose. Ces procédés présentent souvent une certaine toxicité en raison des solvants, tels que la DMF qui sont utilisés.

Dans l'un de ces procédés, on effectue une estérification d'hydrates de carbone, et en particulier de sucre, en faisant réagir le sucre avec un anhydride d'acides gras, ou encore un mélange d'un anhydride d'acide, tel que, par exemple, un anhydride acétique, et d'un acide gras, la réaction d'estérification étant facilitée par l'adjonction d'un catalyseur. Un tel procédé ne permet cependant pas d'obtenir un rendement très élevé et est donc relativement coûteux.

On connaît également déjà un procédé de préparation d'esters gras de sucre, et notamment de saccharose, dans lequel on fait réagir le sucre avec un alkyl-ester d'acide gras saturé ou insaturé, l'alkyl étant un alkyl à petit nombre de carbones, par exemple un méthyl. La réaction s'effectue à l'aide d'un catalyseur tel que le carbonate de potassium, l'ensemble étant ensuite repris dans l'acétone ou une autre cétone, une méthyleéthyle cétone, du chloroforme ou de l'acétone pour des opérations de filtration et de purification. Ce procédé ne permet qu'un rendement de l'ordre de 69 % exprimé en monostéarate de sucre et est donc aussi relativement coûteux.

La présente invention se propose de remédier à ces inconvénients et de fournir un procédé de fabrication d'esters gras de sucre, et notamment de saccharose, susceptible d'être mis en oeuvre de façon simple, demandant une durée de préparation relativement réduite et aboutissant à un rendement par exemple exprimé en tristéarate de sucre acétylé supérieur à 80 %.

L'invention a donc pour objet un procédé de fabrication d'esters gras de sucre et notamment d'esters gras de sucre acétylés, et plus particulièrement d'esters gras de saccharose, dans lequel, en présence d'un catalyseur, on estérifie un sucre, et notamment le saccharose, à l'aide d'un alkyl-ester d'acide gras où le groupe alkyl comporte un nombre d'atomes de carbone inférieur ou égal à quatre, notamment un méthyl-ester d'acide gras, caractérisé en ce qu'il comporte avant l'étape d'estérification, une première étape consistant à acyler le sucre par au moins un acide carboxylique en  $C_2$  à  $C_4$ , ou de préférence par l'anhydride correspondant et notamment par l'anhydride acétique puis à extraire le sucre acylé obtenu avant de passer à l'étape ultérieure d'estérification, cette dernière consistant en une intérestérification de l'alkyl-ester d'acide gras avec le sucre acylé. Les acides gras utilisés sont en général des acides gras à longues chaînes saturés ou insaturés ayant 8 à 22 atomes de carbone, de préférence, les acides palmitique ou stéarique ou un mélange de ces deux acides.

Selon un mode de mise en oeuvre avantageux de l'invention, on préfère utiliser, à la place de l'acide carboxylique, l'anhydride correspondant. On préfère également l'anhydride en  $C_2$  (anhydride acétique) à celui en  $C_3$  (propionique), et ce dernier à celui en  $C_4$  (butyrique).

De façon avantageuse, on effectue l'étape d'acylation en amenant du sucre, tel que du saccharose, de préférence finement broyé à l'état de sucre-glace, en solution dans de l'anhydride, de préférence, l'anhydride acétique en présence d'un catalyseur qui est un sel d'un acide organique faible, de préférence constitué par l'acétate de sodium. En général, la quantité de catalyseur utilisé est comprise entre 0,5 et 10 % en poids par rapport au sucre de départ, de préférence 5 %. On effectue l'étape d'acétylation en portant l'ensemble à la température d'ébullition sous reflux de l'anhydride, sous agitation et à la pression atmosphérique. L'acylation a lieu, de préférence, pendant une durée au moins égale à 3 et, de préférence, de l'ordre de 4 heures.

Après élimination, par exemple par distillation, de l'anhydride acétique en excès, le sucre acétylé est ensuite

extrait à l'aide d'un solvant convenable, un alcool alipha-  
tique partiellement soluble dans l'eau et capable de dissoudre  
largement les esters de sucre, de préférence le n-butanol,  
puis lavé à l'eau afin d'éliminer les traces d'acide acétique,  
5 et de catalyseur, après quoi le n-butanol est éliminé, par  
exemple par distillation.

Le rendement de l'étape d'acétylation dans le procédé  
selon l'invention est au moins de 80 % en poids exprimé en  
sucre acétylé par rapport au sucre de départ.

10 L'intérestérification du sucre acylé avec un ou plusieurs  
esters d'acides gras s'effectue alors dans une réaction  
d'échange consistant à déplacer les molécules d'acide en  $C_2$ ,  
 $C_3$  ou  $C_4$ , notamment d'acide acétique, fixées sur le sucre et  
d'alcool méthylique fixées sur l'acide gras, de manière à  
15 fixer l'acide gras sur le sucre et à combiner l'acide carbo-  
xylique et l'alcool méthylique libéré pour former du carboxy-  
late ou acétate de méthyle, cette réaction laissant, dans la  
pratique, sur l'ester obtenu, un ou plusieurs radicaux acylés  
substitués, de sorte que l'on obtient des sucres acylés inté-  
20 restérifiés constitués généralement de mono-et surtout de di-  
et/ou tri-esters d'acides gras acylés.

L'intérestérification du sucre acylé avec le (ou les)  
ester(s) d'acides gras, notamment avec les esters méthyliques  
d'acides gras tels que les acides palmitique ou stéarique ou  
25 un mélange des deux et, en rapport molaire compris entre 0,1  
et 2 moles de sucre acylé pour 1 mole d'esters méthyliques,  
est effectuée, de préférence, en présence d'un catalyseur  
classique alcalin pour intérestérification tel que du carbonate  
de potassium en quantité comprise entre 10 et 30 % en poids  
30 par rapport au sucre acylé et à une température de l'ordre  
de 140° C sous pression atmosphérique pendant une durée au  
moins égale à 8 heures et, de préférence, de 8 à 10 heures.  
Pendant la réaction, le carboxylate de méthyle formé est, de  
préférence, recueilli. Le milieu réactionnel, à la fin de  
35 l'intérestérification est ensuite amené à une température plus  
basse et, après élimination ou destruction du catalyseur, par  
exemple par addition d'acide acétique, les esters sont repris  
par un solvant convenable, par exemple de l'acétone ou un sol-

vant halogéné ininflammable, de préférence le dichlorométhane ou le trichloro-trifluoroéthane ; l'ensemble est alors soumis à une filtration permettant de séparer le catalyseur détruit et le sucre acylé non réagi. Le solvant est ensuite éliminé et les sucres acylés et estérifiés sont récupérés : on agit, par exemple, par cristallisation dans un solvant approprié, tel que l'acétone, ou par distillation du solvant (notamment solvant halogéné).

Le rendement de l'étape d'intérestérification conformément à l'invention est de l'ordre de 96% par rapport au sucre acylé de départ et exprimé en tristéarate de sucre acylé.

D'autres avantages et caractéristiques de l'invention apparaîtront à la lecture de la description suivante faite à titre d'exemple non limitatif.

Exemple 1 :

On mélange trois kilogrammes de sucre ordinaire (saccharose) finement broyé dans 18 litres d'anhydride acétique avec adjonction de 150 grammes d'acétate de sodium ; on dissout le sucre dans l'anhydride acétique.

On porte cette solution à une température de 140°C à la pression ambiante et on la maintient pendant une durée de 4 heures sous agitation à cette température, au reflux de l'anhydride acétique.

Le mélange est ensuite refroidi jusqu'à environ 55°C et on procède alors à une distillation de l'anhydride acétique sous 30 à 45 mm Hg permettant de récupérer 12,5 litres d'anhydride.

Le sucre acétylé ainsi obtenu subit ensuite une extraction au n-butanol suivie de trois lavages à l'eau et d'une décantation finale. L'extraction s'effectue dans 14 litres de n-butanol et on utilise pour chaque lavage 18 litres d'eau, de préférence à une température d'environ 60°C.

On effectue ensuite une distillation sous vide partiel de 35 à 50 mm Hg du n-butanol, à une température comprise entre 50 et 55°C, ce qui permet d'obtenir le sucre acétylé désiré ainsi que du n-butanol récupéré.

Le rendement en sucre acétylé à cette étape est de 85 % par rapport au sucre de départ.

On effectue ensuite l'étape d'intérestérification en

chargeant dans un réacteur, puis en chauffant à 140°C à pression ambiante, 3,5 kg de ce sucre acétylé, 7 kg d'un mélange d'ester méthylpalmitique et méthyl stéarique dans les proportions 1:1 et 1,1 kg de carbonate de potassium. Cette  
5 étape d'intérestérification se poursuit pendant une durée de 8 heures environ. L'acétate de méthyle, qui se forme, est récupéré.

L'étape d'intérestérification est poursuivie par une étape de refroidissement jusqu'à environ 80°C, après quoi on ajoute 200 grammes d'acide acétique, pour détruire le carbo-  
10 nate de potassium, puis 13 litres d'acétone.

On effectue ensuite une filtration à chaud de l'ensemble permettant d'éliminer le catalyseur détruit et le sucre acétylé n'ayant pas réagi. Le filtrat est ensuite dilué dans 7 litres d'acétone et cristallisé à une température de 5°C  
15 au maximum ; les cristaux de l'ester gras de sucre acétylé obtenu sont filtrés et recueillis ; le filtrat, contenant l'acétone, est éliminé. On obtient 6,5 kg de produit.

Le sucre acétylé et estérifié peut ensuite être broyé et conditionné pour son utilisation.

20 A titre d'exemple, trois lots d'esters palmito-stéarique de sucre acétylés selon l'invention, numérotés de 1 à 3, présentent les caractéristiques suivantes :

25 LOT	POINT DE FUSION	INDICE D'ACIDE	INDICE DE SAPONIFICATION	INDICE D'HYDROXYLE	INDICE D'IODE
N° 1	50° C	4,2	238	30	0,6
N° 2	48,2°C	4,2	250	40	0,6
N° 3	50,5°C	2,8	220	31	0,6

30 L'analyse calorimétrique différentielle révèle un thermogramme sans incident, confirmant la pureté du produit obtenu.

Exemple 2 :

On fabrique 3,5 Kg de sucre acétylé selon le processus précédemment décrit. On effectue ensuite l'étape d'intérestérification en chargeant dans un réacteur puis en chauffant à  
35 140° C à pression ambiante, 3,5 Kg de ce sucre acétylé, 7,34 Kg d'ester méthylstéarique et 1,1 Kg de carbonate de

potassium. Cette étape d'intérestérification se poursuit pendant 8 heures. L'acétate de méthyle qui se forme est récupéré.

L'étape d'intérestérification est poursuivie par une étape de refroidissement jusqu'à environ 90° C, après quoi on  
5 ajoute 200 gr d'acide acétique pour détruire le carbonate de potassium puis 13 litres de méthyl éthyl cétone.

On effectue ensuite une filtration à chaud de l'ensemble. Le filtrat est ensuite dilué dans 7 litres de méthyl éthyl cétone et cristallisé à une température de 5° C au  
10 maximum ; les cristaux de l'ester gras de sucre acétylé obtenu sont filtrés et recueillis. On obtient 6,83 Kg.

Le sucre acétylé et estérifié peut ensuite être broyé et conditionné pour son utilisation.

A titre d'exemple, les caractéristiques d'un lot  
15 d'esters stéarique de sucre acétylés selon l'invention sont point de fusion 52° C, indice d'acide 3,2, indice de saponification 215, indice d'hydroxyle 28, indice d'iode 0,4.

Exemple 3 :

On fabrique 3,5 Kg de sucre acétylé selon le processus décrit dans l'exemple 1. On effectue ensuite l'étape  
20 d'intérestérification en chargeant dans un réacteur puis en chauffant à 140°C à pression ambiante, 3,5 Kg de ce sucre acétylé, 7 Kg d'un mélange d'ester méthyl palmitique et méthyl stéarique dans les proportions 1/1 et 1,1 Kg de carbonate de potassium. Cette étape d'intérestérification se  
25 poursuit pendant 8 heures au moins. L'acétate de méthyle, qui se forme, est récupéré.

L'étape d'intérestérification est suivie d'une étape de refroidissement jusqu'à environ 60°C après quoi on ajoute  
30 200 g d'acide acétique pour détruire le carbonate de potassium puis 10 litres de dichlorométhane. Le milieu réactionnel est maintenu à 40°C pendant 10 minutes. On effectue ensuite une filtration à chaud de l'ensemble, permettant d'éliminer le sucre acétylé, qui n'a pas réagi, et le catalyseur détruit. Le filtrat est replacé dans le réacteur et chauffé à température d'ébullition du solvant sous un léger vide de façon à évaporer et à recueillir ce dernier. On  
35 récupère au moins 8 l de solvant.

On obtient 7 Kg de sucre acétylé estérifié sous forme d'une masse fondue de couleur jaune clair. Le sucre acétylé et estérifié peut ensuite être broyé et conditionné pour son utilisation.

5 A titre d'exemple, les caractéristiques d'un lot d'esters palmitique et stéarique de sucre acétylé selon l'invention sont : point de fusion : 42°C ; indice d'acide : 5 ; indice de saponification : 220 ; indice d'hydroxyle : 35 ; indice d'iode : 0,5.

10 Bien que l'invention ait été décrite à propos d'un mode de mise en oeuvre particulier de l'invention, il est bien entendu qu'elle n'y est nullement limitée et qu'on peut lui apporter diverses modifications de détail sans pour cela s'éloigner ni de son cadre, ni de son esprit.



REVENDICATIONS

- 1 - Procédé de fabrication d'esters gras de sucre acylés, dans lesquels on estérifie un sucre à l'aide d'un alkyl-ester d'acide gras où le groupe alkyl comporte un nombre  
5 d'atomes de carbone au plus égal à 4, notamment un méthylester d'acide gras, en présence d'un catalyseur, caractérisé en ce qu'il comporte, avant l'étape d'estérification, une première étape consistant à acyler le sucre par au moins un acide carboxylique en  $C_2-C_4$  ou par l'anhydride correspondant, puis à  
10 extraire le sucre acylé obtenu avant de passer à l'étape ultérieure d'estérification, cette dernière consistant en une intérestérification de l'alkylester d'acide gras avec le sucre acylé.
- 2 - Procédé de fabrication selon la revendication 1, caractérisé par le fait que l'on utilise pour l'acylation  
15 l'acide acétique, notamment sous la forme de l'anhydride acétique.
- 3 - Procédé de fabrication selon l'une des revendications 1 et 2, caractérisé en ce que le sucre utilisé est du  
20 saccharose.
- 4 - Procédé de fabrication selon l'une des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que l'alkyl-ester d'acide gras utilisé est le méthyl-ester de l'acide gras.
- 5 - Procédé de fabrication selon l'une des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que l'on effectue l'étape  
25 d'acylation à la température d'ébullition sous reflux de l'anhydride.
- 6 - Procédé de fabrication selon la revendication 5, caractérisé en ce que l'on effectue l'acylation sous agitation à la pression atmosphérique pendant une durée au moins  
30 égale à 3 à 4 heures.
- 7 - Procédé de fabrication selon l'une des revendications 2 à 6, caractérisé en ce que l'on effectue une extraction du sucre acylé à l'aide d'un solvant, notamment un alcool  
35 aliphatique partiellement soluble dans l'eau, notamment le n-butanol, suivie d'un lavage puis de l'élimination du solvant.
- 8 - Procédé de fabrication selon l'une des revendications

cations 3 à 6, caractérisé en ce que l'on utilise, comme catalyseur pour l'acylation du sucre, un sel d'acide organique faible, notamment de l'acétate de sodium.

5 9 - Procédé de fabrication selon l'une des revendications 1 à 8, caractérisé en ce que l'on effectue l'étape d'intérestérification à une température de l'ordre de 140° C à la pression ambiante pendant une durée au moins égale à 8 heures.

10 10 - Procédé de fabrication selon l'une des revendications 1 à 9, caractérisé en ce que l'on réalise l'intérestérification selon un rapport molaire compris entre 0,1 et 2 moles de sucre acylé pour une mole d'ester méthylique.

15 11 - Procédé de fabrication selon l'une des revendications 1 à 10, caractérisé en ce que l'on utilise, comme catalyseur pour l'intérestérification, un catalyseur alcalin, notamment du carbonate de potassium.

20 12 - Procédé de fabrication selon l'une des revendications 1 à 11, caractérisé en ce que l'on détruit le catalyseur d'intérestérification, que l'on reprend le produit de l'étape d'intérestérification dans un solvant, que l'on effectue une filtration pour éliminer le catalyseur détruit et le sucre acylé n'ayant pas réagi.

25 13 - Procédé de fabrication selon la revendication 12, caractérisé en ce qu'après filtration pour éliminer le catalyseur et le sucre acylé n'ayant pas réagi, on effectue, pour recueillir l'ester gras de sucre, une cristallisation dans un solvant convenable, notamment l'acétone.

30 14 - Procédé de fabrication selon la revendication 12, caractérisé en ce qu'après filtration pour éliminer le catalyseur et le sucre acylé n'ayant pas réagi, on effectue une distillation du solvant utilisé, notamment un solvant halogéné tel que le dichlorométhane ou le trichlorotrifluoroéthane, pour recueillir directement l'ester gras de sucre sous forme fondue.

35 15 - Procédé de fabrication selon l'une des revendications 1 à 14, caractérisé en ce que l'on utilise des acides gras à longues chaînes saturés ou insaturés ayant 8 à 22 atomes de carbone, notamment l'acide stéarique ou l'acide palmitique ou le mélange des deux.



Offic européen  
des brevets

# RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

0062565

Numéro de la demande

EP 82 40 0535

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int. Cl. 3)
X	FR-A-2 205 504 (KREBS-CHEMIE) * pages 13-15 *  -----	1-15	C 07 H 13/06
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl. 3)
			C 07 H 13/00
Le présent rapport de recherche a été établi pour toutes les revendications			
Lieu de la recherche LA HAYE		Date d'achèvement de la recherche 01-06-1982	Examineur VERHULST W.
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES			
X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire		T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons	
& : membre de la même famille, document correspondant			

OEB Form 1503.03.82

